



GOVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*



PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION

64 lauréats de l'appel à projets 2023-2024

Vers une stratégie nationale
pour l'alimentation,
la nutrition et le climat



SOMMAIRE

- p. 4 **L'appel à projets du programme national pour l'alimentation : dixième édition**
- p. 4 Une nouvelle édition de l'appel à projets pour accompagner la mise en œuvre du PNA
- p. 5 Une dotation amplifiée et un élargissement des partenariats
- p. 6 64 projets lauréats sélectionnés
- p. 7 Les chiffres clés de l'appel à projets

- p. 8 **Les 22 projets pour l'émergence de nouveaux projets alimentaires territoriaux (PAT)**

- p. 22 **Les 42 projets nationaux ou interrégionaux structurants ou innovants**

Appel à projets organisé par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire en partenariat avec le ministère du Travail, de la Santé et des Solidarités et l'Agence de la transition écologique (ADEME).

L'appel à projets du programme national pour l'alimentation : dixième édition

UNE NOUVELLE ÉDITION POUR ACCOMPAGNER LA MISE EN ŒUVRE DU PNA VERS LA STRATÉGIE NATIONALE POUR L'ALIMENTATION, LA NUTRITION ET LE CLIMAT

La politique nationale de l'alimentation, telle que définie au 1^{er} de l'article L1 du code rural et de la pêche maritime, a pour finalité « d'assurer à la population l'accès à une alimentation sûre, saine, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante, produite dans des conditions économiquement et socialement acceptables par tous, favorisant l'emploi, la protection de l'environnement et des paysages et contribuant à l'atténuation et à l'adaptation aux effets du changement climatique ».

Le programme national de l'alimentation (PNA3) a fait suite, en 2019, aux États généraux de l'alimentation (EGA) et à la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable, dite « loi EGalim ». Cette loi introduit de nouvelles orientations concernant notamment l'approvisionnement de la restauration collective, la réduction du gaspillage alimentaire et la lutte contre la précarité alimentaire. Le programme national pour l'alimentation décline les nouvelles priorités de la politique de l'alimentation et les actions à mettre en œuvre dans ce nouveau cadre.

Le programme national de l'alimentation et de la nutrition (PNAN), porté par le ministère de la Santé et de la Prévention et par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire fixe le cap de la politique de l'alimentation et de la nutrition sur la période 2019-2023, en réunissant pour la première fois les actions du **programme national pour l'alimentation** (PNA3) et du **programme national nutrition santé** (PNNS4).

De plus, la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et résilience » prévoit qu'une **Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat** (SNANC) sera publiée pour déterminer les orientations d'une politique d'alimentation durable, moins émettrice de gaz à effet de serre, respectueuse de la santé humaine, davantage protectrice de la biodiversité, favorisant la résilience des systèmes agricoles et des systèmes alimentaires territoriaux et garante de la souveraineté alimentaire, ainsi que les orientations de la politique de la nutrition. Ces orientations seront déclinées dans de nouvelles éditions du PNA et du PNNS.

Le présent appel à projets s'inscrit dans cette stratégie et permettra de financer des projets à l'échelon national ou régional pour accompagner la mise en œuvre de ces programmes. Si, à ce stade, l'appel à projets national reste un outil essentiel du PNA 3, **le partenariat mis en place depuis l'édition 2022-2023 avec le ministère en charge de la Santé et des Solidarités et l'Agence de la transition écologique (Ademe) permet d'ores et déjà d'envisager cet appel à projets comme un outil de mise en œuvre de la SNANC**. Cette édition 2023/24 de l'appel à projets vise à financer des projets qui pourront s'inscrire dans les orientations de la SNANC afin de prendre en compte l'ensemble des enjeux liés à l'alimentation (économiques, environnementaux, sociaux et sanitaires).

Les éditions précédentes ont permis d'accompagner des projets sur les trois axes thématiques du PNA : « justice sociale », « éducation alimentaire », « lutte contre le gaspillage alimentaire ». Elles ont ciblé des projets d'innovation et d'essaimage. Elles ont également activé deux leviers essentiels pour accélérer la transition pour une alimentation saine, sûre et durable : la restauration collective et les projets alimentaires territoriaux (PAT). Afin de poursuivre l'élan donné au développement des PAT dans le cadre du plan France Relance (80 millions d'euros) et de répondre aux besoins d'accompagnement à la fois pour les PAT émergents et pour les PAT déjà en phase opérationnelle, l'édition 2022/23 ciblait particulièrement des projets structurants pouvant accompagner l'essor des PAT. Au 1^{er} janvier 2024, 435 PAT étaient labellisés par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, et recensés sur son site internet : <https://agriculture.gouv.fr/plus-de-430-projets-alimentaires-territoriaux-pat-reconnus-par-le-ministere-au-1er-janvier-2024>

Pour la huitième année consécutive **un volet pour l'émergence de nouveaux PAT** a été maintenu, en réponse à une forte demande d'accompagnement des territoires. En parallèle un deuxième volet a été spécifiquement dédié aux projets structurants ou innovants d'envergure nationale ou interrégionale.

Cette édition 2024 de l'appel à projets, intitulée « Vers une stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat », comportait ainsi les deux volets suivants :

→ **Volet 1 : émergence de nouveaux Projets alimentaires territoriaux.** La couverture territoriale en PAT progresse et la sélection des nouveaux PAT a été particulièrement exigeante. Il s'agissait notamment de veiller à la prise en compte des nouveaux objectifs fixés par la loi « Climat et résilience » à une approche systémique des enjeux du territoire pour fixer les objectifs du PAT, et à la cohérence territoriale avec les PAT déjà en place.

→ **Volet 2 : développement de projets structurants nationaux, interrégionaux ou régionaux.** Ces projets devaient viser à déployer des actions **couvrant les différentes dimensions de l'alimentation et de la nutrition saines et durables** (évolution vers des régimes et des pratiques alimentaires de meilleure qualité nutritionnelle et environnementale, encouragement et/ou éducation à la consommation de produits durables et de qualité, lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires, lutte contre la précarité alimentaire, diversification des sources de protéines, etc.), **accompagnant les secteurs de la transformation, la distribution, la restauration commerciale, la restauration collective, les projets alimentaires territoriaux ou encore le grand public et les acteurs relais**, tels que les acteurs associatifs.

Le cahier des charges complet de cet appel à projets est téléchargeable via ce lien : <https://agriculture.gouv.fr/telecharger/140432>

UNE DOTATION AMPLIFIÉE

Depuis 2016, l'appel à projets est mené en partenariat avec l'**Agence de la transition écologique (Ademe)**, à laquelle s'est joint le ministère du Travail, de la Santé et des Solidarités en 2017.

Ce nouvel appel à projets national était initialement doté d'une **enveloppe globale de 2,84 M€**, réunissant le soutien du **ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire** à hauteur de 1,3 M€, de l'**Ademe** à hauteur de 1 M€ et du **ministère du Travail, de la Santé et des Solidarités** à hauteur de 540 000 euros. Ce budget a été abondé d'une enveloppe complémentaire de 2 M€ pour le volet 1 de l'appel à projets (émergence de nouveaux PAT).

64 PROJETS LAURÉATS SÉLECTIONNÉS

L'appel à projets, ouvert le 27 novembre 2023, a été clôturé le 15 janvier 2024. Il a rencontré un vif succès avec **174 dossiers de candidature déposés**, dont 33 dossiers de PAT émergents pour le volet 1 et 141 dossiers de projets nationaux, interrégionaux ou régionaux pour le volet 2.

Les dossiers du volet 1 ont été instruits par les DRAAF/DAAF et évalués dans le cadre de comités régionaux réunissant les agences régionales de santé (ARS), les directions régionales de l'Ademe et les directions régionales de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités (DREETS). Au final, **22 projets de PAT émergents lauréats ont été sélectionnés dans le cadre du volet 1 pour un montant de subvention total de 2022 404 €.**

Les dossiers du volet 2 ont été instruits par les services de la direction générale de l'alimentation du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, avec l'appui de l'Ademe, et de deux directions du ministère du Travail, de la Santé et des Solidarités (direction générale de la santé et de la direction générale de la cohésion sociale), et évalués par un comité national d'experts multidisciplinaire. **42 projets lauréats ont été sélectionnés dans le cadre du volet 2 pour un montant de subvention total de 2 743 138 €.**

Les projets lauréats cette année illustrent une fois de plus la **volonté des collectivités de mettre la politique de l'alimentation au cœur de leurs préoccupations**, permettant une approche transversale des différentes politiques publiques déployées à ce niveau, au travers de nouveaux PAT émergents (volet 1). D'autre part, les 42 projets sélectionnés au niveau national (volet 2) permettront de **fédérer l'ensemble des acteurs de l'alimentation, à l'échelle nationale ou interrégionale, et d'œuvrer à un meilleur accompagnement des acteurs engagés** pour une alimentation plus durable, plus saine et accessible à tous et à la coordination de leurs actions. Ils s'appuient sur l'expérience acquise de leurs porteurs et visent à accélérer la diffusion des actions qui ont un impact réel. Ces projets structurants ou innovants permettront ainsi de consolider les actions de l'ensemble des acteurs investis, de l'amont à l'aval, jusqu'au grand public, de manière coordonnée sur l'ensemble du territoire et en cohérence avec les dynamiques de réseaux existants.

LES CHIFFRES CLÉS DE L'APPEL À PROJETS

Financement des précédentes éditions

2014-2015	2015-2016	2016-2017	2017-2018	2018-2019	2019-2020	2020-2021	2021-2022	2022-2023	2024-2025
DGAL: 279 K€	DGAL: 716 K€	DGAL: 1,5 M€ ADEME: 500 K€	DGAL: 1 M€ ADEME: 400 K€ DGCS: 100 K€	DGAL: 1 M€ ADEME: 400 K€ CGET: 50 K€	DGAL: 1,3 M€ ADEME: 500 K€ DGCS: 200 K€	DGAL: 1,3 M€ ADEME: 4,6 M€ MASA Plan de relance: 7,7 M€	DGAL: 1,15 M€ ADEME: 660 K€ DGCS: 200 K€ MASA Plan de relance: 400 K€	DGAL: 1,3 M€ ADEME: 1 M€ DGCS: 200 K€ DGS: 500 K€	DGAL: 1,3 M€ ADEME: 1 M€ DGCS: 200 K€ DGS: 340 K€ MASA (abondement exceptionnel) 2 M€
279 K€	716 K€	2 M€	1,5 M€	1,65 M€	2 M€	13,7 M€	2,41 M€	3 M€	4,84 M€

DGAL: Direction générale de l'alimentation (ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire)

DGCS: Direction générale de la cohésion sociale (ministère du Travail, de la Santé et des Solidarités)

DGS: Direction générale de la santé (ministère du Travail, de la Santé et des Solidarités)

CGET: Commissariat général à l'Égalité des territoires (remplacé en 2020 par l'Agence nationale de la cohésion des territoires – ANCT)

MASA: Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire

→ **10^e édition** de l'appel à projets avec une dotation de 4,84 M€

→ **3 partenaires** associés à la gouvernance et au financement :

- le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire: 3 300 000 €
- le ministère du Travail, de la Santé et des Solidarités: 540 000 €
- l'agence de la transition écologique (ADEME): 1 000 000 €

→ **174 dossiers** déposés

→ **64 lauréats** dont :

- 22 lauréats sur le volet « PAT émergents »
- 42 lauréats sur le volet « développement de projets nationaux ou interrégionaux structurants ou innovants »

Plus d'information sur les appels à projets précédents et les outils et actions concrètes développés :

<https://agriculture.gouv.fr/les-appels-projets-du-pna-accompagner-la-mise-en-oeuvre-du-programme-national-pour-l'alimentation>

Les 22 projets pour l'émergence de nouveaux projets alimentaires territoriaux

QU'EST-CE QU'UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL ?

Un projet alimentaire territorial (PAT) est un projet collectif visant à rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales, les acteurs de la société civile et les consommateurs et à développer l'agriculture ainsi que la qualité de l'alimentation sur un territoire donné. Les PAT s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole et alimentaire locale, du besoin alimentaire du bassin de vie et identifiant les atouts et contraintes socio-économiques et environnementales du territoire.

POUR RÉPONDRE À QUELS ENJEUX ?

Les PAT répondent aux enjeux d'ancrage territorial de l'alimentation, de résilience alimentaire et de santé. Ces nouveaux PAT émergents cibleront prioritairement des territoires non couverts par un PAT ou présenteront une articulation claire avec des PAT couvrant le territoire et/ou des territoires voisins. Compte tenu du contexte économique et des nouvelles orientations données par la loi « Climat et résilience », ces projets devront notamment présenter des objectifs en matière de lutte contre la précarité alimentaire et de transition agricole et alimentaire.

Aussi, ils revêtent :

- **Une dimension économique :** structuration et consolidation des filières dans les territoires, rapprochement de l'offre et de la demande, maintien de la valeur ajoutée sur le territoire, contribution à l'installation d'agriculteurs et à la préservation des espaces agricoles.
- **Une dimension santé publique :** promotion et facilitation de l'accès à une alimentation favorable à la santé et à la pratique au quotidien d'une activité physique tout en limitant les comportements sédentaires.
- **Une dimension sociale :** éducation alimentaire, création de liens, accessibilité sociale, lutte contre la précarité alimentaire, valorisation du patrimoine.
- **Une dimension environnementale :**
 - > Accompagnement de l'évolution des pratiques alimentaires, diversification des sources de protéines, introduction des légumineuses, saisonnalité des produits, développement de la consommation de produits de proximité durables et de qualité (dont issus de l'agriculture biologique).
 - > Accompagnement et valorisation des modes de production agroécologiques, dont l'agriculture biologique, incluant la préservation de l'eau et des sols, de la biodiversité et des paysages, l'atténuation et l'adaptation au changement climatique.
 - > Prise en compte du changement climatique dans l'évolution du système alimentaire et nécessité d'aller vers un système plus résilient.
 - > Efficience de la chaîne de production et de transformation, amélioration de la logistique et réduction des transports (producteur, transformateur, vendeur, consommateur), lutte contre le gaspillage alimentaire et recyclage des déchets organiques.

QUELLE VALORISATION DES PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX ?

Pour être éligible à cet appel à projets, le projet PAT devait répondre aux prérequis nécessaires à la reconnaissance officielle du PAT au niveau 1 par le ministère en charge de l'agriculture. Cette reconnaissance ouvre droit à l'usage de la marque « PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL reconnu par le ministère de l'Agriculture » et du logo associé.



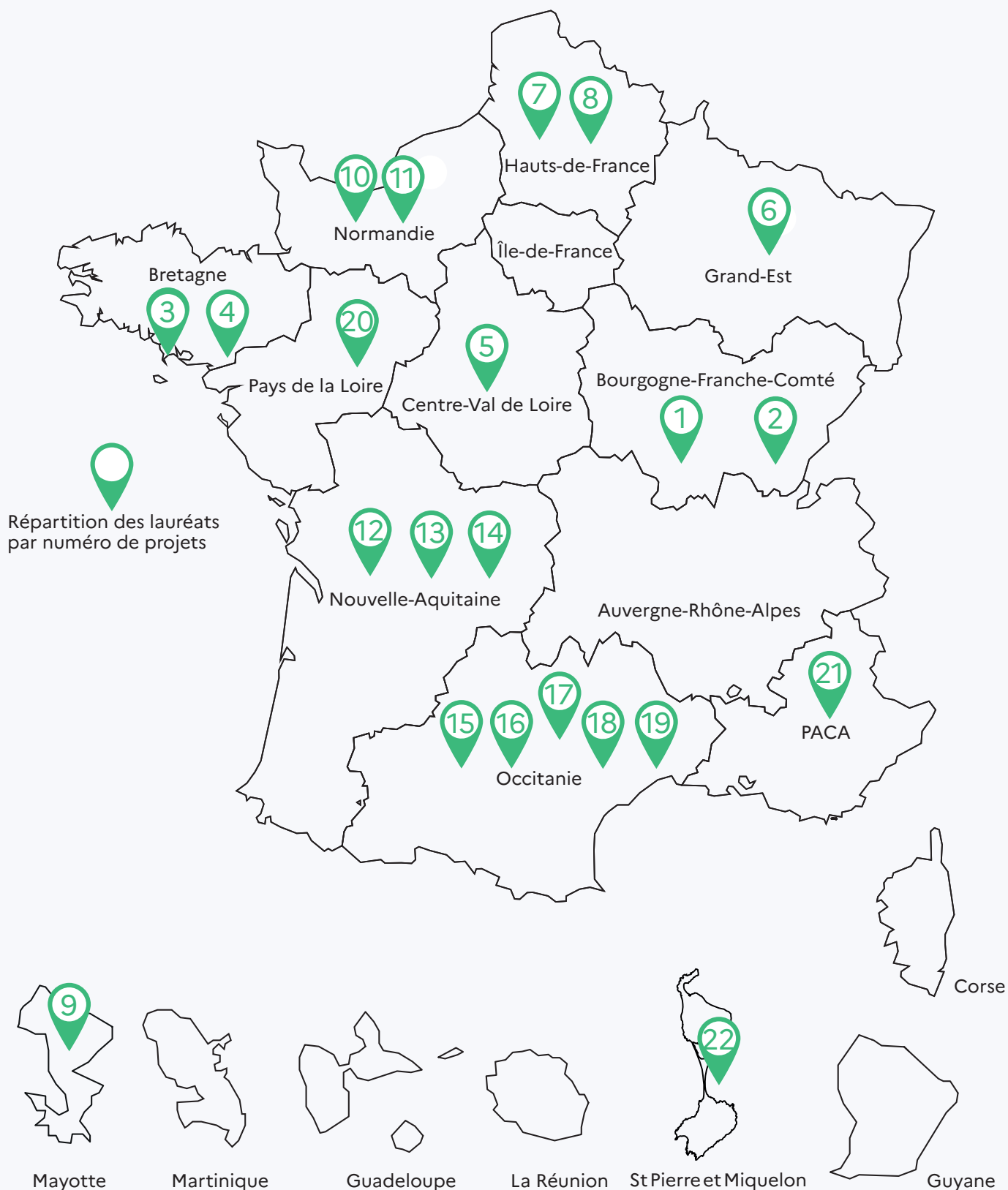
Pour cette édition de l'appel à projets, il était demandé aux projets d'avoir pour objectif de répondre aux enjeux précités, et de prendre en compte les nouvelles orientations données par la loi « **Climat et résilience** ». Une attention particulière a été accordée aux projets mentionnant des objectifs d'amélioration de la résilience alimentaire et économique du territoire, de transition agricole et alimentaire (permettant notamment l'adoption de comportements alimentaires durables favorables à la santé) et de lutte contre la précarité alimentaire. Chaque projet devait également présenter une bonne cohérence avec les PAT déjà en place et une approche systémique des enjeux liés à l'alimentation sur leur territoire.

Les 22 PAT lauréats de cette édition de l'appel à projets viennent rejoindre les 435 PAT labellisés par le MASA, recensés au 1^{er} janvier 2024. Tous les départements ont au moins un PAT sur leur territoire.

Pour en savoir plus :

<https://agriculture.gouv.fr/plus-de-430-projets-alimentaires-territoriaux-pat-reconnus-par-le-ministere-au-1er-janvier-2024>

Les 22 lauréats de l'appel à projets national 2023-2024



1. De la terre à la table, cultivons le goût du local entre Arroux, Loire et Somme

PORTEUR DE PROJET: Communauté de communes entre Arroux, Loire et Somme

RÉGION: Bourgogne-Franche-Comté

DESCRIPTION

Le territoire de la Communauté de communes entre Arroux, Loire et Somme (CCEALS), à la fois rural et agricole, bénéficie de l'aura de deux sites industriels importants. Dotés d'un cadre de vie proche de la nature, ses habitants sont de fervents défenseurs de la gastronomie bourguignonne et du savoir-vivre charolais. Les travaux menés par la collectivité en partenariat avec la Chambre d'agriculture dans le cadre de l'Audit 360, soutenu par la Région Bourgogne-Franche-Comté, ont vu naître au sein du groupe de travail Agriculture (composé d'élus et de représentants du monde agricole) une volonté de reterritorialiser l'alimentation et de construire une vision d'avenir à partir de solutions locales. Ces actions transversales s'articuleront autour des dimensions économique, environnementale, de justice sociale et de santé publique. Afin de poursuivre ce travail dans l'objectif de renforcer l'ancrage local, le PAT se veut structurant pour le territoire sur l'ensemble des questions alimentaires et agricoles à destination de tous les consommateurs.

Contact: cquiquandon@cceals.fr

2. Projet alimentaire territorial des Portes du Haut Doubs et du Parc naturel régional du Doubs Horloger

PORTEUR DE PROJET: Syndicat mixte à la carte du Parc naturel régional du Doubs Horloger

RÉGION: Bourgogne-Franche-Comté

DESCRIPTION

La communauté de communes des Portes du Haut-Doubs, le PNR du Doubs Horloger, la Chambre inter-départementale d'agriculture Doubs-Territoire de Belfort, ainsi que la communauté de communes de Montbenoît s'associent pour l'émergence d'un PAT commun. En mettant en synergie leurs ambitions, ils visent à développer et amplifier une politique alimentaire locale efficace et cohérente. Le PAT couvrira 140 communes, soit 83000 habitants. Co-construit avec les acteurs locaux et les habitants sur la base d'un diagnostic partagé, le PAT permettra de diversifier les productions agricoles et alimentaires locales (foncier, pratiques, diversification, mutualisation), de développer les circuits locaux d'approvisionnement et de distribution (circuits courts, restauration collective, inclusion, éducation alimentaire, anti-gaspillage), de participer au développement des circuits alimentaires de proximité au-delà du périmètre du projet (coopération, filière, patrimoine).

Contact: cedric.jacquet@parcdoubshorloger.fr

3. Le PAT du Cap Sizun - Entre Terre et Mer

PORTEUR DE PROJET: Communauté de communes Cap Sizun - Pointe du Raz

RÉGION: Bretagne

DESCRIPTION

Le PAT a été priorisé dans le projet de territoire, validé en juin 2023. La communauté de communes du Cap Sizun possède des particularités propres: une production agricole très spécialisée tournée vers l'élevage, une pêche qualitative nationalement reconnue, une part significative de consommation informelle (potagers particuliers, pêche à pied), des revenus relativement faibles et un lien fort avec les territoires voisins, notamment Douarnenez Communauté, déjà porteuse d'un PAT. Le pilotage du PAT sera assuré par un Copil (élus), un Cotech (services et acteurs locaux) et des groupes de travail thématiques suivant les enjeux identifiés lors du diagnostic de territoire (en cours). Parmi les objectifs visés, les élus sont attentifs à l'amélioration de l'accès à une alimentation durable, locale et favorable à la santé pour tous les habitants y compris pour les plus bas revenus. Ainsi, les acteurs-cibles de ce PAT sont tous les maillons de la boucle alimentaire locale: producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs, gestionnaires et valorisateurs de biodéchets.

Contact: marine.leroux@cap-sizun.fr

4. Bien produire pour mieux manger: vers une politique nourricière communautaire

PORTEUR DE PROJET: Communauté d'agglomération du pays de Landerneau-Daoulas

RÉGION: Bretagne

DESCRIPTION

Territoire agricole et agroalimentaire par excellence, rural et maritime, la communauté d'agglomération du pays de Landerneau-Daoulas et ses 22 communes impulsent un PAT en faveur de leurs habitants, de leurs producteurs (plus de 300 exploitations et 20 493 hectares à destination de l'agriculture) et transformateurs. En lien avec leurs partenaires institutionnels et économiques, elles souhaitent atteindre deux objectifs: le « bien produire », pour mieux préserver les ressources locales et assurer la résilience et l'autonomie du territoire, et le « bien manger », pour préserver la santé et le porte-monnaie des habitants. Il s'agit également de soutenir la filière agricole et agroalimentaire (plus de 3000 emplois dont 68% dans l'agroalimentaire), sur divers aspects (foncier, gestion de l'eau, des semences...), de valoriser le patrimoine alimentaire du territoire et de faciliter l'accessibilité à une alimentation locale rémunératrice et de qualité. Le PAT doit aboutir à l'émergence d'un système alimentaire local, soutenable et durable autour de l'alimentation « heureuse » !

Contact: alexandra.lefebvre@capld.bzh

5. Projet alimentaire territorial d'Orléans Métropole: Notre alimentation est entre nos mains

PORTEUR DE PROJET: Orléans Métropole

RÉGION: Centre-Val de Loire

DESCRIPTION

Avec ses 290 346 habitants, Orléans Métropole est le premier bassin de population du Loiret. C'est aussi un bassin de productions végétales important. Pour permettre l'accès à une alimentation durable et de qualité pour tous les habitants du territoire, Orléans Métropole et la Chambre d'agriculture du Loiret souhaitent co-construire, avec la participation des acteurs locaux, une stratégie globale et systémique sur l'alimentation. Elles sont déjà engagées dans le développement d'une agriculture durable, notamment grâce à une Charte agricole, signée en 2012 et renouvelée en 2018. Lauréate en 2019 d'un appel à projets pour son projet territorial agricole et alimentaire et organisatrice des Assises de la Transition écologique en 2021, Orléans Métropole a amorcé la construction d'une approche plus globale de l'alimentation. Par la création d'une gouvernance propre et d'un plan d'actions co-construit, le projet alimentaire territorial d'Orléans Métropole vise à répondre collectivement aux enjeux alimentaires spécifiques du territoire.

Contact: fanny.weiss@loiret.chambagri.fr

6. Projet alimentaire territorial du Pays de Remiremont et de ses vallées (2024-2026)

PORTEUR DE PROJET: Pôle d'équilibre territorial et rural du Pays de Remiremont et de ses vallées

RÉGION: Grand-Est

DESCRIPTION

Ce projet permettra de couvrir entièrement le territoire du département des Vosges, dont le reste est déjà concerné par trois autres PAT. Le projet est porté et animé par le PETR, accompagné de ses partenaires dans la définition d'un plan d'actions opérationnel et dans sa gouvernance. Il aura pour ambition de profiter à l'ensemble de la population, en présentant notamment des actions et des objectifs en matière de lutte contre la précarité alimentaire, d'accessibilité à une nourriture saine pour tous et de transition agricole et alimentaire.

Contact: pat@paysderemiremont.fr

7. Projet alimentaire territorial Émergence communauté d'agglomération de Cambrai / PAT CAC

PORTEUR DE PROJET: Communauté d'agglomération de Cambrai

RÉGION: Hauts-de-France

DESCRIPTION

Territoire de grandes cultures avec une attractivité résidentielle, la communauté d'agglomération de Cambrai est au cœur des enjeux de la transition agricole et alimentaire. Dans le cadre de son projet de Territoire «CAC 2030», la collectivité veut initier une politique alimentaire durable. En portant un PAT émergent, piloté par un Comité alimentaire territorial composé des représentants agricoles, associatifs, environnementaux et économiques, la communauté veut initier une dynamique partagée sur les enjeux agricoles et alimentaires. La phase de diagnostic de l'offre et la demande alimentaires ainsi qu'une étude des capacités de dialogue des acteurs, avec un travail d'apprentissage et d'appropriation des enjeux, seront menées dès 2024. Le renforcement de l'approvisionnement local et de la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective, ainsi que celui des circuits courts et l'augmentation de la part des produits de qualité dans la distribution alimentaire auprès des publics précaires seront les premiers axes d'intervention. Avec un PAT, la collectivité veut donner au territoire les moyens de concevoir sur trois ans une véritable politique alimentaire durable.

Contact: s.vaubourgeix@paysducambresis.fr

8. Projet alimentaire territorial de la Vallée dorée

PORTEUR DE PROJET: Communauté de communes du Liancourtois

RÉGION: Hauts-de-France

DESCRIPTION

La communauté de communes du Liancourtois, «la Vallée dorée», porte plusieurs projets socio-environnementaux qui intègrent des actions en lien avec la problématique alimentaire: protection de l'eau, atlas de la biodiversité, Plan climat air énergie territorial, schéma mobilité, animations écocitoyennes... La Vallée dorée souhaite structurer le PAT émergent en intégrant la communauté de communes des Pays d'Oise et d'Halatte et la communauté de communes du Clermontois. Un diagnostic plus complet sera réaliser pour fixer des objectifs réalistes. Par la suite, les premières actions porteront sur l'accompagnement des agriculteurs dans le développement et la valorisation de nouvelles filières alimentaires à bas niveau d'intrants, comme celle du chanvre, développée avec la communauté de communes de la Plaine d'Estrées (déjà intégrée dans le PAT du Pays Compiégnois) mais aussi sur l'éducation et l'accès à une alimentation de qualité pour préserver la santé des administrés, en commençant par les publics scolaires et les personnes en situation de précarité.

Contact : c.defoly@ccl-valleedoree.fr

9. Émergence du projet alimentaire territorial Sud de Mayotte

PORTEUR DE PROJET: Communauté de communes du Sud

RÉGION: Mayotte

DESCRIPTION

Le Sud de Mayotte est un territoire de tradition agricole comprenant 24 villages. Le PAT émergent vise à rendre le système alimentaire territorial plus lisible, concerté et plus durable. En s'appuyant sur l'engagement de tous vers une plus grande résilience alimentaire, il valorise les expérimentations et les actions de chacun pour soutenir une stratégie collective: sur le commerce de proximité, sur les initiatives relatives à l'éducation à l'alimentation, sur les bonnes pratiques testées par les acteurs locaux, etc. Depuis 2019, la communauté des communes du Sud mène différents projets qui concernent les domaines de l'alimentation et de l'agriculture. Elle travaille avec les acteurs du territoire et ses partenaires autour du soutien à la commercialisation de produits locaux en circuits courts, à l'accès au foncier et périmètres agricoles aménagés ainsi qu'à la transformation locale par des équipements structurants. La qualité des milieux naturels et agricoles est également considérée. En s'appuyant sur une gouvernance ouverte, le PAT Émergence a l'ambition de mobiliser largement les professionnels et citoyens vers le projet alimentaire de tout le Sud de Mayotte.

Contact: lucie.morin@ccsud.yt

10. Le projet alimentaire territorial du Bessin

PORTEUR DE PROJET: Syndicat mixte Ter'Bessin

RÉGION: Normandie

DESCRIPTION

Le 10 décembre 2020, les élus des trois intercommunalités du Bessin (Bayeux Intercom, Seules Terre et Mer et Isigny-Omaha Intercom) ont fait le choix, en approuvant le Plan climat air énergie territorial, de se lancer collectivement dans l'élaboration d'un PAT à l'échelle du Bessin (fiche action du PCAET). Le syndicat mixte Ter'Bessin (123 communes, 73 000 habitants) porte le PAT. Il se donne pour objectif d'intervenir sur les sujets en lien avec la préservation des terres agricoles et l'accompagnement des acteurs vers la structuration des filières, de rendre plus accessible l'alimentation de qualité issues des circuits courts, et de sensibiliser tous les publics aux enjeux de l'alimentation. Répondre à ces objectifs nécessitera un accompagnement de la collectivité sur le long terme, c'est pour cette raison qu'une attention particulière est portée à la pérennisation de ce PAT. Après la labellisation du projet fin 2023, l'année 2024 devra marquer le début d'une phase plus opérationnelle mais aussi permettre une consolidation de la stratégie et du plan d'actions.

Contact: garance.launay@ter-bessin.fr

11. Projet alimentaire territorial de Pré-Bocage Intercom : pour soutenir une agriculture et une alimentation plus durables

PORTEUR DE PROJET : Communauté de communes Pré-Bocage Intercom

RÉGION : Normandie

DESCRIPTION

La communauté de communes Pré-Bocage Intercom s'est engagée depuis 2017, dans la réalisation d'un Plan climat air énergie territorial. La création du document cadre PCAET début 2020, a permis d'établir une liste d'actions, comprenant l'engagement dans une démarche de PAT au sein de la thématique Agriculture-Environnement. Suite à une étude pré-opérationnelle menée en 2021, sur le thème « résilience économique et autonomie alimentaire » en partenariat avec la CCI de Caen Normandie et avec la participation de la Chambre d'agriculture, la communauté de communes s'est fixée pour objectif de formaliser son PAT. La signature de la démarche Contrat de relance et de transition écologique en juillet 2021 a confirmé ce projet en réflexion dès 2019 dans le cadre de l'élaboration du Plan paysage, favorisant le développement des circuits courts et plus largement la transition écologique. Ainsi, Pré-Bocage Intercom s'engage en faveur d'une alimentation locale, juste et durable. Un diagnostic partagé avec l'ensemble des acteurs du territoire sera réalisé pour aboutir à l'élaboration commune d'un PAT.

Contact : resp.dev.durable@pbi14.fr

12. Projet alimentaire Médoc

PORTEUR DE PROJET : Syndicat mixte d'aménagement et de gestion du parc naturel régional Médoc

RÉGION : Nouvelle-Aquitaine

DESCRIPTION

Le parc naturel régional Médoc, créé en mai 2019, s'est fixé l'objectif, dans la Charte de PNR (feuille de route à 15 ans) d'inciter au développement d'un système alimentaire local. En 2021, le territoire s'organise et l'équipe du PNR est structurée pour lancer une démarche collective et approfondie. Elle commence par des premières rencontres de l'alimentation et des groupes de travail qui ont permis d'identifier les grandes orientations de la démarche, de structurer des partenariats et de lancer de premières actions. Après deux ans, en 2023, un bilan des premières années a été réalisé, complété par un diagnostic agricole et alimentaire, qui ont donc permis de mettre à jour la feuille de route, en lien avec d'autres démarches territoriales dont le Contrat local de santé.

Contact : c.bardinet@pnr-medoc.fr

13. Projet alimentaire territorial départemental (PATD) de la Charente

PORTEUR DE PROJET: Département de la Charente

RÉGION: Nouvelle-Aquitaine

DESCRIPTION

Le département de la Charente a la volonté de contribuer à la transition alimentaire de son territoire pour répondre notamment aux enjeux environnementaux, climatiques, économiques et sociaux mais aussi, la santé de l'ensemble des charentais est concernée avec prioritairement la restauration collective, les agriculteurs et les publics fragiles. Le PATD est piloté par le Conseil départemental, en soutien et en concertation avec les collectivités, les acteurs et partenaires œuvrant pour la transition alimentaire et agricole de la Charente, et, en cohérence avec les PAT déjà engagés sur le territoire. Plusieurs actions vont être mises en place au cours des 36 mois. Les publics ciblés sont principalement les élèves (13 200) et agents de cuisine des collèges, les convives et agents de cuisine des établissements médico-sociaux, les bénéficiaires et les encadrants techniques des chantiers d'insertion, les agriculteurs en conventionnel ou biologique, les 4 500 bénéficiaires des épiceries sociales et solidaires et plus largement les charentais.

Contact: cvideaud@lacharente.fr

14. Projet alimentaire territorial du Pays de Béarn (2023-2026)

PORTEUR DE PROJET: Pôle métropolitain du Pays de Béarn

RÉGION: Nouvelle-Aquitaine

DESCRIPTION

Depuis 2020, le Pays de Béarn anime l'émergence d'un PAT. À l'issue s'une concertation mobilisant plus d'une quarantaine de partenaires, une feuille de route a été définie et labellisée PAT de N1 en février 2023 par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. Le pilotage de ce projet est assuré par un comité constitué d'élus des intercommunalités membres du Pays de Béarn (8 EPCI). Il inclut également le Président du Conseil de développement local, l'élue en charge de la démarche « Manger bio & local 64 » du Conseil départemental 64, et d'un élu du Conseil régional (financeur). Un conseil local de l'alimentation, regroupant partenaires techniques et financiers, sera constitué en 2024 pour orienter le comité de pilotage. Le diagnostic agricole et alimentaire réalisé en 2020, actualisé en 2021. Les cibles de ce projet sont les collectivités publiques, les acteurs du système alimentaire et les habitants du Béarn. Le PAT comprend huit actions opérationnelles. Le Pays de Béarn développe des outils de communication et de promotion spécifiques pour son déploiement.

Contact: m.barreix@pays-de-bearn.fr

15. Le Projet alimentaire de territoire de la communauté de communes du Pays de Lafrançaise, un engagement partagé pour une agriculture et une alimentation résilientes

PORTEUR DE PROJET: Communauté de communes du Pays de Lafrançaise

RÉGION: Occitanie

DESCRIPTION

La communauté de communes du Pays de Lafrançaise est un territoire qui se situe à un moment stratégique de son développement. Renforcer son attractivité en valorisant ses potentiels tout en préservant ses ressources, devient l'enjeu des prochaines années. L'activité agricole qui reste prégnante, a façonné une identité encore fortement marquée par une économie agricole et alimentaire vive. Cependant, elle subit des menaces trop nombreuses: vieillissement des chefs d'exploitations, climat chaotique, déprise agricole, ressource en eau qui diminue, etc. La communauté de communes du Pays de Lafrançaise a souhaité se doter d'un outil directionnel pour un projet alimentaire accessible à tous, un projet alimentaire de territoire.

Contact: c.crubile@paysdelafrafrancaise.fr

16. De la Vallée à l'Assiette

PORTEUR DE PROJET: Communauté d'agglomération du Grand Cahors

RÉGION: Occitanie

DESCRIPTION

En 2018, suite aux différents ateliers de concertation avec les acteurs du territoire, le Grand Cahors a entrepris de définir une stratégie agricole. Ces réflexions ont évolué vers l'élaboration d'un véritable PAT en 2023 qui repose sur une approche globale consistant à soutenir la construction de la filière maraîchère locale. La stratégie, baptisée «De la vallée à l'assiette», s'articule en trois axes: la production, la transformation/distribution et la consommation. De nouveaux groupes de travail lancés en octobre 2023 esquissent un certain nombre de propositions pour la construction d'une filière d'approvisionnement en légumes, la sensibilisation des consommateurs et la lutte contre la précarité alimentaire. Les trois axes du PAT sont déclinés en actions contribuant à la construction d'une filière maraîchère et l'accès à des légumes locaux et bios, portées par des partenaires à travers de nombreuses initiatives complémentaires. Des groupes de travail associant les habitants, les associations, les producteurs, et les distributeurs se réunissent pour faire vivre le PAT et proposer de nouvelles actions.

Contact: yloiseau@grandcahors.fr

17. Gardons le local, un horizon commun à moyen et long terme : une alimentation saine et durable sur le territoire de la communauté de communes du Pont du Gard

PORTEUR DE PROJET : Communauté de communes du Pont du Gard

RÉGION : Occitanie

DESCRIPTION

Territoire rural, agricole et touristique, la communauté de communes du Pont du Gard fédère 15 communes et 24 200 habitants. Son PAT, initié en septembre 2022, est entièrement intégré au Plan climat air énergie territorial. Né d'une volonté politique forte et des attentes élevées des acteurs locaux (notamment agricoles), il vise à améliorer la résilience alimentaire et agricole du territoire et répond aux objectifs de « mieux produire » et « mieux manger ». Il cherche à pérenniser le réseau agricole et alimentaire local et à l'alimenter par une nouvelle dynamique durable de rencontres et d'échanges. Un diagnostic agricole et alimentaire a déjà été initié et une gouvernance installée. Les initiatives locales ont été identifiées, une concertation avec les acteurs locaux a eu lieu et la coordination des actions est assurée avec des partenaires diversifiés. 45 actions ont émergé, en partie réalisées, dans une dynamique transversale de développement durable en synergie avec le PCAET.

Contact : j.chatal@cc-pontdugard.fr

18. Mangeons AveyrOn !

PORTEUR DE PROJET : Département de l'Aveyron

RÉGION : Occitanie

DESCRIPTION

Dans le cadre du projet départemental « l'AveyrOn se bouge! », l'Assemblée départementale a décidé d'initier un PAT. Labellisé PAT émergent le 1^{er} juin 2023, le PAT départemental entend relever trois défis : conduire une politique d'alimentation territoriale innovante en lien avec les PAT du territoire, agir pour une souveraineté alimentaire et agir pour un territoire résilient, responsable et dynamique. Ces engagements sont déclinés en 7 objectifs stratégiques et 13 objectifs opérationnels. Il s'agit d'investir les territoires non couverts par un PAT et de mener des actions en complémentarité des PAT territoriaux. Au-delà de la mutualisation des données, l'ambition est aussi d'apprécier à l'échelle départementale des problématiques communes en perspective d'actions concertées. Le PAT se déploiera en réponse aux objectifs du Pacte régional de l'alimentation durable, du programme national de l'alimentation, de la Loi EGAlim et du Schéma régional de santé à travers le Schéma territorial de santé de l'Aveyron.

Contact : isabelle.rebiffe-corty@aveyron.fr

19. Préfiguration du projet alimentaire territorial du département du Lot

PORTEUR DE PROJET: Conseil départemental du Lot

RÉGION: Occitanie

DESCRIPTION

Le projet alimentaire territorial, du département du Lot a pour objectifs principaux de veiller à la santé des publics les plus vulnérables et de soutenir l'agriculture locale tout en préservant les ressources et les milieux naturels.

Il est conduit selon deux axes: 1. répondre aux besoins, en termes d'alimentation de qualité, des publics cibles du département que sont les collégiens et les personnes âgées ou en situation de handicap, par des actions inscrites dans ses compétences ; 2. travailler en cohérence et mutualiser les actions ayant une pertinence départementale, avec les trois PAT existants sur son territoire, portés par les EPCI du Grand Cahors, du Grand Figeac et de Cauvaldor.

Contact: cecile.canale@lot.fr

20. Projet alimentaire territorial de Terres de Montaigu

PORTEUR DE PROJET: Terres de Montaigu communauté d'agglomération

RÉGION: Pays de la Loire

DESCRIPTION

Terres de Montaigu est une communauté d'agglomération dynamique située au nord de la Vendée. L'agriculture et l'industrie agroalimentaire font partie des activités identitaires de ce territoire ce qui l'a amené à envisager l'élaboration d'un PAT. La construction d'une dynamique d'acteurs autour de ce projet transversal fait tout son intérêt. Son élaboration est réfléchié en lien avec le PLUi, le PCAET, le Plan Famille et Santé et les actions menées par les acteurs locaux. Une articulation des enjeux et des actions est ainsi envisagée dans les domaines de l'éducation, de la solidarité, de la santé, de l'environnement, de l'économie, etc. La mise en œuvre du PAT implique une animation territoriale et une action pédagogique fortes pour travailler de la production à la consommation en touchant aussi bien des professionnels, institutionnels, associations, habitants, etc. Terres de Montaigu a ainsi choisi de créer une commission d'élus dédiée et de recruter une chargée de mission agriculture et alimentation (poste autofinancé et pérenne). Elle s'engage à coordonner une démarche collective et progressive et à rendre compte régulièrement des résultats concrets obtenus.

Contact: e.albert@terresdemontaigu.fr

21. PAT d'Estérel Côte d'Azur agglomération

PORTEUR DE PROJET: Estérel Côte d'Azur agglomération

RÉGION: Provence-Alpes-Côte d'Azur

DESCRIPTION

Estérel Côte d'Azur agglomération a pour objectif d'instaurer une approche globale du système alimentaire du territoire, en cohérence avec les orientations stratégiques existantes telles que le schéma de cohérence territoriale (SCoT), le plan climat-air-énergie territorial (PCAET), le programme d'actions de prévention des inondations (PAPI) et le contrat local de santé (CLS). Une forte croissance démographique entraîne une forte pression foncière sur les terres agricoles. Les changements climatiques et la forte urbanisation du bassin versant amplifient le risque d'inondation des plaines agricoles fertiles. Une charte anti-cabanisation, un fonds agricole destiné à soutenir les investissements des agriculteurs et une plateforme de circuits courts représentent le point de départ du PAT. Une phase de concertation préalable a permis de structurer les premiers axes du PAT, qui adopte une approche partenariale avec une gouvernance multi-acteurs, intégrant notamment un comité citoyen issu du Conseil de développement, pour toucher tous les habitants du territoire.

Contact: deveco@esterelcotedazur-agglo.fr

22. Accroître la part des produits locaux dans l'alimentation des consommateurs de l'archipel

PORTEUR DE PROJET: Chambre d'agriculture, de commerce, d'industrie, des métiers et de l'artisanat

RÉGION: Saint-Pierre et Miquelon

DESCRIPTION

L'agriculture, en déclin depuis les années 50 sur l'archipel de Saint-Pierre et Miquelon, a été remise sur le devant de la scène en 2018, avec la signature du premier plan de développement pour l'agriculture durable reconnu et soutenu par toutes les autorités territoriales et professionnelles locales. La situation de la filière agricole s'est améliorée ces cinq dernières années. La Chambre d'agriculture et les autres acteurs de la gouvernance agricole territoriale (collectivité territoriale, État, mairies) souhaitent inscrire le territoire dans un PAT afin de renforcer la filière agricole et d'accroître la consommation locale par la promotion et la sensibilisation. Les actions menées auront pour bénéficiaires les consommateurs de l'archipel, les scolaires et les professionnels agricoles. Elles auront vocation à doter la filière « d'outils collectifs » (physiques ou numériques) de développement, d'inciter à la consommation de produits locaux et de sensibiliser la population au « bien manger ».

Contact : cassandra.bourgeois@cacima.fr

Les 42 projets nationaux ou interrégionaux structurants ou innovants

Des projets visant à déployer des actions couvrant les différentes dimensions de l'alimentation et de la nutrition saines et durables

Les projets sélectionnés, conformément au cahier des charges de l'appel à projets, ont un caractère systématique et couvrent le plus possible d'enjeux de durabilité, en ciblant un ou des publics particuliers (la production agricole et alimentaire, transformation, la distribution, la restauration commerciale, la restauration collective, les projets alimentaires territoriaux ou encore le grand public et les acteurs relais), tout en intégrant les objectifs de la future Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (SNANC).

Parmi les enjeux sur lesquels ces projets se mobilisent, peuvent être cités notamment :

→ **La sensibilisation et l'accompagnement de tous les publics, y compris les professionnels, vers une alimentation durable, accessible à tous et favorable à la santé** (dans le cadre des recommandations du PNNS), avec une attention particulière aux secteurs les moins accompagnés jusqu'à présent.

→ **L'évolution des pratiques de production et de consommation pour une meilleure prise en compte des enjeux environnementaux « de la ferme à l'assiette »**, notamment en ce qui concerne les objectifs de la loi EGalim en restauration collective, qui peuvent même être déclinés sur d'autres secteurs comme la restauration commerciale ou la distribution.

→ **Le renforcement de la lutte contre la précarité alimentaire grâce notamment à une meilleure sensibilisation et coordination des acteurs impliqués** pour une offre plus favorable à la santé et correspondant aux besoins des personnes, en complémentarité avec les projets soutenus dans le cadre du programme « Mieux manger pour tous » issu du pacte des solidarités.

La restauration collective, notamment son accompagnement pour l'atteinte des objectifs des lois « EGalim » et « Climat et résilience », et les projets alimentaires territoriaux, sont deux leviers au cœur de nombreux projets lauréats, en cohérence avec le soutien apporté à ces acteurs par les éditions précédentes de l'appel à projets et les résultats obtenus.

Ce deuxième volet de l'appel à projets a donc permis de sélectionner **des projets structurants, d'envergure nationale ou interrégionale, visant à accompagner l'ensemble des acteurs de l'alimentation** pour essayer et renforcer l'impact des actions ayant fait leurs preuves et/ou pour tester de nouvelles actions innovantes, **de manière coordonnée et en cohérence avec les dynamiques de réseaux existants.**

1. PASSERELLE-EVAL: recherche interventionnelle pour l'évaluation d'impact, de processus et coût-efficacité du dispositif « Passerelle Plus » destiné à des ménages en situation de précarité

PORTEUR DE PROJET: Action contre la Faim

DESCRIPTION

Face à l'augmentation des inégalités sociales de santé et notamment en matière d'alimentation, et forts de l'expérience du projet Passerelle à Montreuil en 2022, Action contre la Faim et l'unité de recherche MoISA de l'INRAE mettent en œuvre le projet de recherche Passerelle-eval afin d'évaluer le dispositif « Passerelle Plus » couplant un transfert monétaire (TM) non restrictif distribué pendant 4 mois via une carte de paiement, une orientation sociale, et un atelier collectif de sensibilisation à l'alimentation durable. Cette recherche interventionnelle sera déployée à Montreuil auprès de 370 ménages en situation de précarité, en 2 groupes comparatifs. L'objectif est d'évaluer l'impact et le coût-efficacité du dispositif, de documenter les facteurs bloquants et facilitants sa mise en œuvre, et de soutenir l'essaimage. Grâce à une méthodologie rigoureuse d'évaluation, ce projet permettra d'apporter des éléments tangibles sur l'opérationnalité et les impacts de TM et d'alimenter les réflexions sur les approches innovantes de lutte contre la précarité alimentaire.

Contact: coordo@fr-actioncontrelafaim.org

2. Feu d'artifice de PETAARD: projets éducatifs territoriaux sur l'agriculture et l'alimentation responsables et durables

PORTEUR DE PROJET: AFOCG 01

DESCRIPTION

Imaginez un feu d'artifice où l'artificier principal serait l'AFOCG 01. Dans l'obscurité de 2011, trois acteurs locaux dont l'AFOCG 01 allument la mèche de la première fusée, qui illumine le ciel du département de l'Ain d'un vert éclatant. Le réseau TablOvert est lancé. La palette s'enrichit des trois couleurs bleu, blanc, rouge lorsqu'en 2017 l'AFOCG 01 est lauréate du PNA. Des comètes orange, couleur de la mallette pédagogique GoûtOdébat irradiant les projets pédagogiques un peu partout en France. Et comme l'artificier maîtrise les couleurs primaires, avec le soutien indéfectible de la DSDEN 01 et des collectivités territoriales, il expérimente en 2022 un projet éducatif territorial complexe, « Donnons Goût au Débat », aux multiples reflets, pour le plus grand plaisir des publics cibles, enfants et parents. Nous vous invitons maintenant au bouquet final, avec ce projet « Feu d'artifice de PETAARD », avec des fusées à plusieurs étages, à retombées sur de multiples territoires de France, sous forme d'étincelles créatrices de projets éducatifs territoriaux sur l'agriculture et l'alimentation responsables et durables.

Contact: afocg01@interafocg.org

3. AGORES : partager avec les acteurs de la restauration collective pour une alimentation saine et durable 2024/2025

PORTEUR DE PROJET: AGORES

DESCRIPTION

Le projet de l'association AGORES consiste à déployer des outils de natures différentes (conférences, ateliers débats en région ou au national) auprès des acteurs de la restauration collective sur différents aspects de la SNANC: approvisionnements de qualité dans un contexte budgétaire très contraint, suppression des contenants alimentaires en plastique, diversification des protéines, réduction de l'impact environnemental... Mais aussi auprès des usagers de la restauration collective à travers des actions d'éducation au goût et d'éveil nutritionnel, ainsi qu'une recherche action sur les facteurs d'acceptation des changements d'habitudes alimentaires.

Contact: sophie.sauvourel@alrest.fr

4. Rendez-vous en Terres Bio

PORTEUR DE PROJET: AGROBIO 35

DESCRIPTION

Pour une agriculture plus respectueuse de l'environnement et des humains, il est indispensable de stimuler la consommation de produits biologiques. Or, nous estimons que la sensibilisation la plus efficace, c'est d'aller directement sur les lieux de production pour échanger avec les agriculteurs et agricultrices: avec les consommateur-ice-s, mais aussi les élu-e-s, les structures relais et les acteur-ice-s de l'alimentation !

Ainsi, Agrobio35 ainsi que 5 autres groupements d'agriculture biologique (GAB) portent conjointement le projet « RDV en Terres Bio ». Les RDV en Terres Bio sont des programmes de « fermes ouvertes » réalisés sur les fermes bio des territoires en partenariat avec les PAT (projets alimentaires territoriaux), dans le but de créer du lien, sensibiliser, et ainsi stimuler la demande pour une alimentation bio.

Chaque ferme ouverte se destina à un public bien précis (1- le grand public, 2- les élus, 3- les acteurs de l'alimentation, 4- les acteurs relais), accueillera entre 10 et 50 personnes sur une demi-journée, articulée autour d'une visite pédagogique de la ferme et d'un atelier participatif adapté au public.

Contact : m.delahaye@agrobio-bretagne.org

5. Au Bon Transit - Déploiement

PORTEUR DE PROJET: APPUI

DESCRIPTION

Depuis juin 2022, l'association APPUI expérimente la plateforme solidaire alimentaire sur le territoire de Plaine Commune. Elle s'approvisionne en fruits et légumes de qualité et les redistribue en transport décarboné aux associations de solidarité alimentaire. Plus qu'un outil logistique, se crée tout un écosystème d'acteurs engagés autour de l'accessibilité de l'alimentation durable. Dans une perspective d'amplification de la démarche de transition alimentaire, APPUI souhaite tirer les enseignements de cette expérimentation pilote pour accompagner de nouveaux territoires : deux premières préfigurations d'essaimage seront menées avec la ville de Montreuil/l'EPT Est ensemble et le PTCE du Pays de France et un réseau d'échange de pratiques entre écosystèmes d'alimentation solidaire et durables sera animé par APPUI à l'échelle nationale. L'association APPUI, basée en Seine-Saint-Denis depuis 18 ans ainsi que ses partenaires opérationnels seront mobilisés sur ce projet (producteurs locaux, partenaires GMS, acteurs publics, associations partenaires, etc.).

Contact: appui.aubontransit@outlook.com

6. BONUS F&L : bien s'organiser pour mettre plus de fruits & légumes dans les repas quotidiens

PORTEUR DE PROJET: APRIFEL

DESCRIPTION

Partant du constat que les populations en situation de précarité sont particulièrement éloignées des recommandations de santé publique en termes de consommation de fruits et légumes (produits réputés coûteux, périssables, longs et difficiles à préparer), le projet « BONUS F&L » vise à sensibiliser les personnes en situation de vulnérabilité sociale à l'importance d'une alimentation favorable à la santé riche en fruits et légumes. BONUS F&L consiste à former les animateurs ou personnes impliquées dans l'animation des épiceries sociales et solidaires (ESS) à la conduite d'un atelier dédié aux bénéficiaires des ESS : l'ambition des ateliers est de rendre les bénéficiaires des ESS plus acteurs de leurs choix alimentaires, notamment en les orientant sur des choix bénéfiques à leur santé. L'objectif opérationnel est d'essaimer largement et durablement ces bonnes pratiques via la formation des animateurs des ESS au contact des bénéficiaires pour qu'ils animent eux-mêmes les ateliers. Pour ce faire, l'animation donne des moyens concrets aux participants de s'organiser afin de consommer plus de fruits et légumes au quotidien. Les supports sont développés en langage FALC, Facile à Lire et à Comprendre. Les deux partenaires s'inscrivent en complémentarité : les épiceries du réseau UGESS donnent accès aux produits et Aprifel donne goût à leur consommation et envie de les préparer avec l'accompagnement pédagogique proposé.

Contact: c.chambrier@aprifel.com

7. Déploiement des dispositifs « Plaisir à la cantine »

PORTEUR DE PROJET: Association club expert nutrition et alimentation

DESCRIPTION

Le dispositif « Plaisir à la cantine » (PALC) créé en 2009 pour les services de restauration des collèges a été adapté en 2021 aux écoles primaires puis en 2023 aux EHPAD. Une des particularités de PALC est la mise à disposition d'un coordinateur qui assure le pilotage de la formation. Les coordonnateurs doivent bénéficier d'un temps d'information sur les modalités de déploiement de PALC pour ces nouvelles cibles : c'est l'objet de ce projet. Depuis 2009, le Club expert en nutrition & alimentation, association de 13 diététiciens professionnels répartis sur l'ensemble des régions, porte le dispositif en partenariat avec la DGAI et les DRAAF. L'objectif du projet est d'informer a minima une quinzaine de coordonnateurs pour assurer le déploiement des PALC dans les régions intéressées (y. c. outre-mer).

Contact: cenaassociation@gmail.com

8. Eau et agriculture durables du Châtillonnais

PORTEUR DE PROJET: Association eau et agriculture durables du Châtillonnais

DESCRIPTION

L'Association eau et agriculture durables du Châtillonnais, coportée par la Chambre d'agriculture de Côte d'Or, la Métropole du Grand Paris, Seine Grands Lacs, l'EPAGE Sequana et le Parc national de Forêts vise à préserver la ressource en eau sur le bassin versant amont de la Seine par la mise en place d'aides rémunérant les services environnementaux rendus par les agriculteurs et le développement de filières agricoles compatibles avec la ressource en eau. Visant près de 90 communes et 380 agriculteurs, son action s'inscrit aussi dans une démarche de coopération interterritoriale avec la Métropole du Grand Paris et le Conseil départemental de Côte d'Or pour travailler à l'approvisionnement durable de la restauration collective. Son ambition est d'expérimenter des outils innovants, répliquables à une large échelle pour agir sur les enjeux liés à l'eau.

Contact: valentin.borges@cote-dor.chambagri.fr

9. TASTE : augmenter la consommation des fruits et légumes chez les enfants

PORTEUR DE PROJET: Association FLVS

DESCRIPTION

Seuls 10% des enfants respectent les recommandations pour la consommation de fruits et légumes. Le projet « TASTE » vise toutes les dimensions de l'alimentation et de la nutrition saines et durables en favorisant l'accès des enfants à une alimentation saine et de qualité par la familiarisation par l'approvisionnement des fruits et légumes et en s'inscrivant dans une dynamique de végétalisation des repas scolaires (loi « Climat et résilience »). La formation des acteurs de la restauration scolaire, des collectivités locales et des familles, ainsi que des interventions et des outils expérientiels et ludo-pédagogiques son prévus. Le projet sera piloté par l'Association FLVS, porteuse du programme Vivons en Forme (VIF®), en collaboration avec Aprifel et les 276 villes du réseau VIF® à l'échelle nationale.

Contact: audrey.varvenne@vivonsenforme.org

10. Revue des technologies pouvant contribuer à la qualité, sécurité et durabilité de l'offre alimentaire

PORTEUR DE PROJET: Association nationale des industries agroalimentaires (ANIA)

DESCRIPTION

Aujourd'hui, plus de la moitié de la population adulte européenne et un tiers des enfants sont en surpoids, tandis que la malnutrition reste une préoccupation majeure dans le monde. En outre, le changement climatique et la perte de biodiversité imposent de modifier les modes de production de l'alimentation. En ce sens, les industriels réunis au sein de l'ANIA souhaitent poursuivre leurs engagements et identifier, avec l'appui de l'Institut Carnot Qualiment, les pistes de solutions pour favoriser la durabilité de leur offre et répondre à la demande des consommateurs d'une alimentation plus saine, sûre et durable tout en répondant à un modèle économique viable.

Une revue de la littérature scientifique identifiera les connaissances disponibles sur les procédés de transformation qui permettent de répondre aux enjeux environnementaux et nutritionnels tout en garantissant un niveau élevé de sécurité alimentaire. Par la suite, une enquête sera menée à l'échelle nationale auprès de toutes tailles d'industriels permettant de mieux comprendre les problématiques des industriels dans la conception des produits et les enjeux associés qui entrent en compte par une approche multicritère, et mesurer les éventuels freins à la mise en œuvre d'innovations en ce sens.

Les résultats seront communiqués largement afin de mettre à disposition des industriels les connaissances disponibles, d'informer les consommateurs sur le rôle des procédés de transformation et d'éclairer les décideurs publics sur les besoins d'accompagnement.

Contact: avoyatzakis@ania.net

11. Essaimer les pratiques des tiers-lieux nourriciers au service d'une alimentation saine et durable sur tous les territoires

PORTEUR DE PROJET: Association nationale des tiers-lieux

DESCRIPTION

Les tiers-lieux nourriciers et les espaces-test agricoles sont « les points d'entrée » sur les territoires permettant de sensibiliser et d'accompagner les consommateurs vers une alimentation durable et saine, mais surtout de faire en sorte que les citoyens deviennent acteurs de ce changement, en les impliquant dans les projets et les réflexions sur le système alimentaire actuel. Ils sont des partenaires privilégiés des PAT.

Aujourd'hui, ces deux réseaux font projet commun sur l'ensemble du territoire national pour :

- consolider auprès de 50 tiers-lieux nourriciers et espaces-test agricoles leurs activités sur les différents maillons de la chaîne alimentaire ;
- intégrer et essaimer les démarches tiers-lieux de coopération et de pouvoir d'agir citoyen au sein de 50 projets alimentaires territoriaux ;
- pérenniser le modèle économique des tiers-lieux nourriciers en structurant 2 offres de service qui peuvent s'essaimer sur tout le territoire.

La coordination de ce projet est assurée par l'Association nationale des tiers-lieux (ANTL), le Réseau national des espaces test agricoles (RENETA) et le GIP France tiers-lieux. Ils s'appuient sur les expertises et pratiques de leurs adhérents.

Contact: ophelie.deyrolle@tiers-lieux.fr

12. La clé des champs pour manger mieux : un accompagnement de la classe à la cantine

PORTEUR DE PROJET: Bio Consom'acteurs

DESCRIPTION

Depuis 2018, Bio Consom'acteurs s'engage activement dans l'intégration de l'éducation alimentaire et environnementale dans les écoles, en collaboration avec les collectivités. Cette initiative de sensibilisation des mangeurs s'unit à un programme du réseau FNAB visant à guider les établissements vers une alimentation saine, locale, faite maison et accessible à tous.

Le parcours pédagogique et le programme d'accompagnement fournissent aux écoles et aux collectivités des outils concrets pour transformer les pratiques alimentaires par une approche globale de la classe à la cantine et du champ à l'assiette. Les deux réseaux, forts de leurs expériences auprès de multiples collectivités, s'allient pour essaimer ce projet à l'échelle nationale, couvrant huit départements répartis sur quatre régions. Ce dispositif ambitieux vise à sensibiliser 900 enfants répartis dans 35 classes et à accompagner le changement au sein de 7 collectivités, contribuant ainsi à une transformation positive des habitudes alimentaires à travers le pays.

Contact: contact@bioconsomacteurs.org

13. Initiative collaborative entre les ingénieurs de restauration hospitalière et les porteurs de PAT et réalisation d'un vade-mecum partagé pour sa mise en œuvre dans les établissements hospitaliers publics et privés

PORTEUR DE PROJET: Cantines responsables

DESCRIPTION

La région Grand-Est abrite une densité de PAT remarquable présentant bon nombre d'actions à destination de la restauration collective, mais dont la restauration hospitalière paraît oubliée malgré son intérêt: régularité de fonctionnement, achats allotis permettant l'ouverture à des productions de qualité territorialisées, marges de manœuvre pour privilégier les denrées de qualité, etc. Ce projet vise à rapprocher les ingénieurs de restauration du secteur hospitalier du Grand-Est ayant déjà mis en œuvre des démarches innovantes, leurs acheteurs et leurs fournisseurs, et les porteurs de PAT en recherche d'approvisionnements de qualité et de proximité. L'objectif est de réaliser des outils pédagogiques à destination du secteur hospitalier pour optimiser la traduction opérationnelle et territorialisée des objectifs de la loi EGalim (achats vertueux, lutte contre les pertes et gaspillages, arrêt des plastiques, etc.). Ce rapprochement permettra d'identifier les enjeux prioritaires, les pistes de travail consensuelles et de les traduire dans un vade-mecum utile à tous au niveau national.

Contact: francois.mauvais@cantinesresponsables.org

14. Observatoires dynamiques des marchés de plein vent pour outiller les projets alimentaires territoriaux et objectiver l'approche systémique des circuits courts pour les collectivités

PORTEUR DE PROJET: Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales

DESCRIPTION

Principal débouché des agriculteurs en circuits courts, le marché de plein vent représente aussi un lieu d'animation des territoires au service de l'alimentation de proximité. Le projet vise à créer un observatoire dynamique des marchés de plein vent, en tant que laboratoires des circuits de proximité couvrant différentes dimensions de l'alimentation saine et durable. Cet observatoire a pour objectif de répondre aux attentes des PAT et des acteurs économiques (producteurs, artisans et commerçants) en leur donnant des conseils et des références techniques et économiques sur ce circuit de commercialisation. Il permettra en outre aux collectivités d'objectiver leurs projets de développement des marchés: conditions de réussite, points d'attention, notamment en termes de concurrence, impacts sur le territoire. Piloté par la Chambre d'agriculture 66 en lien avec le Centre d'études et de ressources sur la diversification, ce projet sera déployé sur les Pyrénées-Orientales et la Bourgogne-Franche-Comté. Il alimentera l'ObsAT du RMT Alimentation locale et génèrera une boîte à outils qui sera essaimée au niveau national.

Contact: s.gabolde@pyrenees-orientales.chambagri.fr

15. Escape NutriGame®: une approche nutrition saine et durable au service des étudiants

PORTEUR DE PROJET: Conservatoire national des arts et métiers du Grand-Est

DESCRIPTION

Le Cnam-ISTNA (Conservatoire national des arts et métiers – Institut scientifique et technique de la nutrition et de l'alimentation) a conçu un outil innovant et validé, Escape NutriGame®, en version présentielle et digitale, permettant de sensibiliser les jeunes à une nutrition saine et durable dans les objectifs du PNNS. Ce projet a pour objectif de tester 3 canevas pédagogiques sur 3 territoires: Hauts-de-France, Grand-Est et Guadeloupe. Le Cnam-ISTNA formera 90 animateurs: étudiants, professionnels des établissements d'enseignement supérieur, diététiciens libéraux à l'outil Escape NutriGame® et mettra en place une sensibilisation renforcée via des moyens différents comme des podcasts avec interviews d'étudiants en fonction du canevas pédagogique choisi. Ces actions à destination des étudiants suivront une approche globale de la promotion de la santé avec une méthodologie territoriale adaptative. Un processus d'évaluation permettra de finaliser le modèle systémique d'essaimage national du projet.

Contact: justine.leclere@lecnam.net

16. Formation de spécialisation des diététiciens à la restauration collective durable

PORTEUR DE PROJET: Conservatoire national des arts et métiers du Grand-Est

DESCRIPTION

Les missions des diététiciens-nutritionnistes (DN) en restauration collective sont très vastes et concernent de nombreux domaines: achats, veille réglementaire (hygiène, alimentation durable...), éducation à l'alimentation, etc. Il existe de nombreuses sources d'information dont le contenu est discutable scientifiquement. Il est important de proposer aux DN une formation fiable garantie par un contenu travaillé par des DN experts du domaine et validé par le groupe de travail nutrition du Conseil national de la restauration collective. L'AFDN et le Cnam-ISTNA s'associent pour proposer une formation de qualité aux DN français et accompagner efficacement l'application des nouvelles recommandations. Elle débouchera sur une reconnaissance de «DN spécialiste en restauration collective durable» pour les personnes formées et la constitution d'un réseau. Des temps de webinaires thématiques seront animés pour ces DN au fil de l'actualité (nouvelle réglementation, problématiques émergentes, etc.). L'objectif est de former environ 80 personnes sur 2 ans.

Contact: agathe.blin@lecnam.net

17. Généralisation des Fest1 au niveau national: des ateliers de cuisine durable pour lutter contre les précarités étudiantes

PORTEUR DE PROJET: Cop1 - Solidarités étudiantes

DESCRIPTION

Les Fest1 sont des ateliers de cuisine partagés où les étudiant(e)s se rassemblent afin de composer et cuisiner un repas complet (entrée, plat, dessert) en fonction des produits collectés non distribués. Ils permettent de créer un moment de convivialité et ainsi de (re)prendre goût à la cuisine et de sensibiliser les étudiant(e)s sur une alimentation saine et équilibrée tout en partageant un dîner entre Cop1. Ce projet vise à être déployé sur toutes les antennes.

Contact: hugo.rossigneux@cop1.fr

18. Mise en place et développement de plateformes de distribution de produits locaux et bio en circuits courts visant à faciliter la mise en relation et la coopération entre les agriculteurs locaux, la restauration collective et les acteurs de l'aide alimentaire

PORTEUR DE PROJET: Croix-Rouge insertion

DESCRIPTION

Dans un souci de développer des activités d'insertion à fort impact social et environnemental, Croix-Rouge insertion souhaite outiller plusieurs établissements dans différents territoires pour répondre au besoin d'approvisionnement en produits locaux et bios de la part des acteurs de l'aide alimentaire et de la restauration collective. Le projet est porté par Croix-Rouge insertion. Le partenaire visé pour renforcer le projet est le réseau Manger bio avec qui les premiers contacts viennent d'avoir lieu.

L'objectif est de développer l'emploi en insertion, d'augmenter les quantités de produits produits dans nos jardins et d'augmenter les tonnes vendues aux clients finaux. Les territoires ciblés sont 4 départements: la Charente, la Côte d'Or, l'Hérault et la Seine-et-Marne. Les publics visés sont divers: les salariés en parcours d'insertion, les bénéficiaires de l'aide alimentaire et les usagers de la restauration collective.

Contact: charles.penaud@croix-rouge.fr

19. Des excédents solidaires et locaux: expérimentation de la valorisation des excédents diffus de la restauration collective au profit des structures d'aide alimentaire

PORTEUR DE PROJET: Excellents excédents

DESCRIPTION

Une part croissante de la population française se trouve en situation de précarité alimentaire. Des solutions de valorisation des excédents de la restauration collective existent mais concernent principalement des volumes significatifs, justifiant la mobilisation de moyens logistiques dédiés. Or, il y a sur les territoires de petites quantités inévitables d'excédents dispersées au niveau des offices de restauration qui ne peuvent pas être récupérées en raison du coût logistique excessif que cela engendrerait. Le projet porté par Excellents excédents, Cantines responsables et l'Agence nouvelle des solidarités actives vise à expérimenter dans deux territoires pilotes une solution de valorisation locale de ces excédents diffus au profit de structures de la solidarité alimentaire. Cette solution s'appuiera sur une interface en ligne de mise en relation des donateurs et des receveurs de manière simple, sécurisée et à moindre coût pour les usagers.

Contact: anne.tison@excellents-excedents.fr

20. Projet MIELLAT: mutualiser les innovations et expériences liées à l'alimentation territoriale

PORTEUR DE PROJET: Fédération des parcs naturels régionaux de France

DESCRIPTION

Le projet MIELLAT porte sur le volet 2 de l'AAP. Avoir une alimentation saine et durable est difficile à réaliser au quotidien. Des innovations se multiplient sans pour autant réussir à impulser une transition globale des systèmes alimentaires. C'est une des ambitions des 58 parcs naturels régionaux (PNR), porteurs de projets alimentaires territoriaux de renforcer l'alimentation locale et durable en s'appuyant sur une agriculture plus agroécologique. Le projet MIELLAT, piloté par la Fédération associée à RESOLIS, vise à essayer les actions ayant fait leurs preuves sur les territoires. Après une phase de benchmark des actions dans les parcs, nous choisirons 5 thématiques phares avec pour chacune d'entre elles un parc pilote qui partagera, enrichira et modélisera avec d'autres parcs la réflexion sur cette thématique pour permettre son essaimage. Des fiches méthodologiques et des films seront produits pour chaque thématique ainsi qu'une synthèse. Le projet sera restitué et diffusé au réseau des PNR et à leurs partenaires ainsi qu'à tous ceux qui travaillent sur le sujet.

Contact: ldumoulin@parcs-naturels-regionaux.fr

21. Plateau Bio : accompagner les restaurants collectifs de la santé et du médico-social à s'approvisionner en produits biologiques : un enjeu de santé, d'environnement et de soutien aux producteurs

PORTEUR DE PROJET : Fédération nationale d'agriculture biologique

DESCRIPTION

La loi EGalim, complétée par la loi Climat et résilience, prévoit que les restaurants collectifs offrent à leurs convives au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique. Toutefois, les données indiquent plutôt des taux de bio de 2 à 3% dans les secteurs de la santé et du médico-social. Or ces secteurs pèsent environ la moitié des 4 milliards de repas annuels de la restauration collective. Il importe donc d'enclencher au plus vite une dynamique nationale d'augmentation de la part des achats en denrées bio dans les restaurants collectifs des hôpitaux, cliniques, EHPAD et maisons de retraite.

La Fédération nationale d'agriculture biologique (FNAB) et son réseau, forts d'une expérience d'une vingtaine d'années dans l'accompagnement des acteurs de la restauration collective, proposent de créer des outils de sensibilisation adaptés aux secteurs de la santé et du médico-social, de recenser les freins et leviers existants et développer une méthodologie d'accompagnement efficace largement répliquable. Ce projet entend faire dialoguer une vingtaine d'institutions nationales et toucher plusieurs centaines de professionnels de ces secteurs.

Contact : vceze@fnab.org

22. Pour une restauration collective responsable : accompagner les acteurs, engager les décideurs

PORTEUR DE PROJET : Fondation pour la nature et l'Homme

DESCRIPTION

Malgré l'adoption des lois EGalim et Climat et résilience, force est de constater que la restauration collective peine à remplir ses objectifs en termes d'alimentation durable. Ainsi, par exemple, les produits biologiques ne représentaient que 7% des achats de la restauration collective en 2022, au lieu des 20% inscrits dans la loi. Pourtant la restauration collective et ses 3 milliards de repas par an sont un indispensable maillon tant pour le mieux manger de ses convives que pour une agriculture plus respectueuse de l'environnement et plus rémunératrice pour ses producteurs.

C'est pourquoi la Fondation pour la nature et l'Homme, fondation reconnue d'utilité publique, propose de déployer plus massivement sa démarche « Mon Restau Responsable® » sur l'ensemble du territoire national, en développant une collection de guides pratiques à destination des restaurateurs ainsi que des outils pédagogiques pour les convives. Elle mettra également en œuvre des actions de plaidoyer en mobilisant les décideurs pour une restauration collective plus durable. Ce projet vise tout particulièrement la restauration collective des lycées et des universités.

Contact : admin@fnh.org

23. ACT'RHD : actions collectives pour la promotion des viandes de proximité et durables sur le marché de la restauration hors domicile dans le sud-est de la France

PORTEUR DE PROJET : Interbev Auvergne-Rhône-Alpes

DESCRIPTION

L'étude d'Interbev « Où va le Bœuf 2022 », montre que 50% de la viande bovine consommée en restauration hors domicile (RHD) est importée. Ce débouché connaît une forte croissance, avec une hausse de la part de la viande de bœuf pour la RHD, passant de 24% en 2017 à 29% en 2022. Le projet ACT'RHD sur 2 ans, porté par Interbev Auvergne-Rhône-Alpes qui fédère les entreprises élevages et viande, souhaite changer la tendance dans les régions AURA et PACA, en travaillant sur 3 objectifs : l'accompagnement des PAT existants et émergents pour la structuration de filières locales ; la formation des acteurs de la restauration collective des PAT pour atteindre les objectifs des lois « EGalim » et « Climat et résilience » ; la sensibilisation à l'approvisionnement en viandes de proximité et durables pour la restauration commerciale. Le projet, en partenariat avec Interbev PACA-Corse, souhaite développer et diffuser des documents méthodologiques afin que les autres comités régionaux d'Interbev puissent mettre en place le même type d'actions auprès des PAT de leurs territoires.

Contact : bbichonnier@interbevaura.fr

24. Accélération de la réduction du gaspillage alimentaire dans l'hôtellerie – ARGHO !

PORTEUR DE PROJET : International Food Waste Coalition AISBL

DESCRIPTION

Le projet ARGHO vise à accélérer la réduction du gaspillage alimentaire dans l'hôtellerie afin d'atteindre l'objectif de -50% en 2030 porté par la loi AGECL. Il accompagnera les établissements hôteliers sur l'établissement de diagnostics, la définition d'objectifs de réduction et la mise en place d'actions. Le projet aura également pour objectif complémentaire d'inscrire la lutte contre le gaspillage alimentaire dans une démarche systémique d'alimentation durable, via l'engagement des consommateurs et l'évaluation de modèles économiques vertueux. L'IFWC, qui portera le projet, regroupe les acteurs européens de la restauration collective et de l'hôtellerie engagés dans une démarche collective de lutte contre le gaspillage alimentaire. Le projet aura une portée nationale et s'appuiera sur les représentants nationaux du secteur hôtelier. Il se concrétisera par la mise en place d'une plateforme de rapportage du gaspillage alimentaire et d'outils numériques permettant une dissémination des bonnes pratiques dans le secteur hôtelier.

Contact : stephane.leroux@internationalfoodwastecoalition.org

25. Déploiement à l'échelle nationale de la Fresque de l'alimentation sur 2024-2025

PORTEUR DE PROJET: La Fresque de l'Alimentation

DESCRIPTION

Les objectifs du projet sont les suivants:

1- Former: il est proposé de pouvoir amplifier le nombre d'animateurs bénévoles et professionnels dans tous les départements français. Ces derniers pourront aller vers des professionnels, tels que les collectivités, les entreprises, et faire évoluer aussi leurs pratiques personnelles et professionnelles. S'il est important de sensibiliser le grand public, il l'est autant de pouvoir l'intégrer dans les pratiques professionnelles et dans les politiques publiques locales. Il devient aussi important de former de nouveaux formateurs des fresqueurs. Il sera alors possible d'ouvrir davantage de créneaux et de contribuer au déploiement plus large et rapide de nouveaux animateurs sur des territoires qui en sont dépourvus ou pas suffisamment dotés.

2- Sensibiliser: si le nombre d'animateurs augmentent, il sera possible d'ouvrir de nouveaux créneaux de fresques, et ainsi de diffuser plus largement les notions apportées par cette dernière. Cet outil permettra de sensibiliser à l'éducation alimentaire et nutritionnelle et aux enjeux alimentaires.

3- Accompagner: l'outil permettra d'accompagner la transition alimentaire et transformer les habitudes alimentaires via une sensibilisation adaptée, sur les impacts environnementaux, sociaux et sanitaires de l'alimentation.

Contact: alice.malpel@gmail.com

26. Accompagnement à l'alimentation durable et aux cuisines nourricières en collectivité - Essaimage dans 2 régions

PORTEUR DE PROJET: Le Loubatas

DESCRIPTION

En 2022-2023, l'association Le Loubatas a accompagné avec succès 3 communes en PACA aux cuisines nourricières, pour permettre l'application de la Loi EGalim et favoriser la transition alimentaire. Cela ayant permis de réels changements, il est pertinent de former des professionnels pour déployer cette démarche dans d'autres territoires ayant un terreau favorable et des collectifs déjà engagés dans le sujet.

Le projet sera porté par Le Loubatas (Bouches-du-Rhône), en lien avec ses partenaires le Collectif Pétale 07 en Ardèche et Campus Fertile en Loire-Atlantique.

Les objectifs et les cibles sont les suivants: 2 équipes formées à la démarche d'accompagnement + 2 services de restauration collective accompagnés + 2 groupes de mangeurs sensibilisés à l'alimentation. Les actions et livrables prévus sont: 3 sessions de formations de formateurs + 8 étapes d'accompagnement dans 2 communes + 5 ateliers d'éducation à l'alimentation auprès des 2 groupes mangeurs + une mesure de l'impact psychosocial de l'accompagnement.

Contact: info@loubatas.org

27. TAT : transition alimentaire des territoires

PORTEUR DE PROJET: Les Greniers d'Abondance

DESCRIPTION

TAT (Transition alimentaire des territoires) est une plateforme numérique libre et gratuite qui accompagne les acteurs des territoires dans l'émergence et le déploiement de projets de transition alimentaire (par exemple PAT). Concrètement, il s'agit de mobiliser le meilleur des données numériques et des travaux académiques pour décrire clairement et simplement les enjeux de transformation spécifiques au territoire pour : 1. créer du consensus grâce à des diagnostics agri/alim intelligibles par le plus grand nombre; 2. identifier les leviers d'actions prioritaires qui auront de l'impact pour les agents et les élus au travers d'outils de simulation et d'initiatives inspirantes; 3. valoriser les actions et les personnes qui les portent. Le projet est porté par l'association Les Greniers d'Abondance, en partenariat avec la Banque des Territoires, Terre de Liens, la FNAB et Le Basic. Il s'inscrit dans la continuité de communs déjà produits par ces structures, notamment CRATer et PARCEL, avec l'ambition de les faire converger vers un outil unique.

Contact: contact@resiliencealimentaire.org

28. Les Petites Cantines, un réseau national de restaurants participatifs et à prix libre pour transformer les comportements alimentaires

PORTEUR DE PROJET: Les Petites Cantines Réseau

DESCRIPTION

Les Petites Cantines, ce sont des restaurants participatifs, ouverts à tous car à prix libre, pour lutter contre la solitude et apprendre à transformer ses comportements alimentaires. Alors que l'isolement progresse en France dans toutes les catégories de la population, et qu'il devient de plus en plus difficile pour une partie des français de se nourrir correctement, les Petites Cantines proposent un modèle économiquement viable et à but non-lucratif pour combiner lien social et alimentation durable. En 2023, 54 000 repas en alimentation durable ont été servis à plus de 15 000 convives.

Aujourd'hui, 13 Petites Cantines existent en France (Paris, Lyon, Lille, Strasbourg, Metz, Mâcon, Annecy, Grenoble), 15 sont en montage (Île-de-France, Bordeaux, Rennes, Marseille, Toulouse, Montpellier, Aix-en-Provence, etc.). Toutes sont rassemblées au sein du réseau coordonné par l'association Les Petites Cantines Réseau. Cette dernière a pour objectif d'animer le réseau existant et de le développer (objectif : 50 Petites Cantines dans les prochaines années).

Contact: caroline.colombe@lespetitescantines.org

29. ACCOLAADE : accompagner la restauration collective des lycées agricoles vers une alimentation durable : encourager et accélérer la transition vers une alimentation durable dans la restauration collective des lycées agricoles

PORTEUR DE PROJET : L'Institut Agro-Campus de Florac

DESCRIPTION

Au cours du deuxième plan « Enseigner à produire autrement » (EPA2), mis en œuvre par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire (MASA), les établissements de l'enseignement agricole technique (EAT) ont engagé des changements de pratiques en faveur des transitions et de l'agroécologie. Dans le cadre de sa mission nationale d'appui à l'EAT, l'Institut Agro-Campus de Florac, porteur du projet, est mobilisé depuis plus de deux ans dans le repérage et la capitalisation des initiatives des établissements agricoles engagés dans la mise en place de la loi EGalim et le renforcement de la durabilité de leur restauration collective. L'objectif du projet est d'amplifier le mouvement amorcé, diffuser les ressources et expériences acquises à l'échelle nationale (217 établissements publics) et d'en accompagner plus spécifiquement certains afin d'initier ou d'amplifier leur démarche vers une alimentation durable, de qualité, à la fois mobilisatrice pour les parties prenantes et inspirante et éducative pour leurs apprenants.

Contact: claire.herrgott@supagro.fr

30. PASSERELLE CLS-PAT : entre les projets alimentaires territoriaux et les contrats locaux de santé

PORTEUR DE PROJET : Maison de la Nutrition

DESCRIPTION

Le projet sera porté par Maison de la Nutrition (porteur), le réseau PARTAAGE (technique), la DRAAF et l'ARS (institutionnel). Il comporte 3 objectifs opérationnels :

1. mettre en place 3 journées « passerelle entre CLS et PAT » (Alsace, Champagne-Ardenne, Lorraine) à destination de tous les techniciens, élus et partenaires santé et agriculture fin 2024 ;
2. réaliser un guide méthodologique retraçant la méthode du projet, son contenu et compilant les solutions travaillées communément entre les contrats locaux de santé (CLS) et les projets alimentaires territoriaux (PAT) ;
3. restituer les travaux réalisés dans le cadre d'un webinaire à destination des PAT, des CLS et des têtes de réseaux des PAT.

Contact: contact@maison-nutrition.fr

31. Ensemble, facilitons la transition végétale de tous !

PORTEUR DE PROJET: OuiChange

DESCRIPTION

La nécessité d'une transition végétale pour des enjeux de santé et environnementaux fait aujourd'hui consensus. Mais les freins sont nombreux. L'association OuiChange œuvre pour rendre désirables des modes de vie plus durables, et notamment l'alimentation, à travers deux programmes: Écoles et Cantines. Les objectifs? Rendre les enfants plus curieux de leurs aliments et faciliter la consommation des végétaux et des menus végétariens, à la maison et à la cantine. La recette ? Un programme de 30 ateliers ludiques (jeux, dégustations, chansons, vidéos sur les aliments, défis), animables en autonomie grâce à des tutoriels et formations en ligne et des projets partenariaux pour faciliter la transition aux familles et aux cantines. Forts de l'accompagnement depuis 2020 de 45 écoles, 430 enseignants et auprès de 9 850 enfants et leurs familles, OuiChange veut déployer ce programme dans toute la France, avec un objectif de 25 nouvelles écoles maternelles et primaires à la rentrée 2024-25 (2 500 enfants et leurs familles, 100 enseignants) et le double en 2025-26.

Ce projet permettra de rendre accessible l'ensemble des contenus du programme via une plateforme digitale, de former et accompagner les enseignants et les familles dans leur transition et d'élargir les partenariats avec des acteurs de la transition alimentaire.

Contact: sleger@ouichange.com

32. Transformation du secteur de la grande distribution - engagements et actions en faveur du climat au bénéfice de tous les publics

PORTEUR DE PROJET: Réseau action climat

DESCRIPTION

La nécessité est aujourd'hui établie de faire évoluer l'environnement alimentaire pour accompagner une évolution vers une alimentation plus saine et plus durable. C'est une question de santé publique et d'urgence climatique. Pour cela, le Réseau action climat, en étroite collaboration avec ses principaux partenaires (Feedback EU, Action contre la faim, Secours Catholique - Caritas France, Réseau étudiant pour une Société écologique et solidaire, Alliance pour les transitions agricoles et alimentaires) prévoit de mettre en lumière les marges de progression dans le secteur de la grande distribution. L'objectif principal sera de convaincre de la nécessité d'une transformation des pratiques et de l'encadrement de la grande distribution, incluant une attention particulière aux personnes en situation de précarité et aux étudiants. Cette action portera sur le territoire de la France métropolitaine et ciblera en particulier les acteurs de la distribution, et s'inspirera aussi de pratiques à l'étranger.

Contact: noemie.saettler@reseauactionclimat.org

33. Animer un dialogue technique et citoyen entre les « caisses communes de l'alimentation » et construire et partager un retour d'expérience

PORTEUR DE PROJET: Réseau CIVAM

DESCRIPTION

Face à la hausse de la précarité alimentaire et la nécessaire transition du système alimentaire, ces dernières années, se multiplient en France des initiatives particulièrement innovantes de « caisses communes de l'alimentation ». Riches de leur diversité, ces initiatives ont en commun de vouloir favoriser l'accès financier à une alimentation durable et choisie en articulation avec des mécanismes forts de participation des citoyens. Le projet présenté ici et piloté par Réseau CIVAM vise à permettre l'organisation de rencontres et l'animation d'un dialogue technique et citoyen entre des initiatives de caisses communes de l'alimentation présentes sur l'ensemble du territoire national (projet Acclimat'action de Gironde, Caisse commune de l'alimentation de Montpellier, comité local de l'alimentation de Cadenet...) et à construire et partager un retour d'expérience permettant d'outiller les futurs porteurs de projets de caisses communes de l'alimentation.

Contact: clement.coulet@civam.org

34. Relocalisation écologique et sociale de l'accessibilité alimentaire (RESAA)

PORTEUR DE PROJET: Réseau Cocagne

DESCRIPTION

Le réseau Cocagne et ses adhérents, chantiers d'insertion maraîchers en agriculture biologique, ont contribué à l'évolution de l'aide alimentaire vers une amélioration de sa qualité nutritionnelle et environnementale et une meilleure prise en compte de l'engagement de ses bénéficiaires (« Mieux manger pour tous »). Le projet proposé vise la relocalisation et l'écologisation de l'aide alimentaire par la structuration de 6 territoires pilotes régionaux, plateformes d'approvisionnement et de distribution intermédiée par les Jardins adhérents. Le Réseau Cocagne en assurera le pilotage national via un accompagnement et une mise en réseau des territoires pilotes. Les publics finaux du projet sont les bénéficiaires de l'aide alimentaire. Les publics structurants de la relocalisation sont les salariés des chantiers d'insertion et les bénévoles et salariés de l'aide alimentaire. Les publics associés sont les acteurs des PAT (collectivités et acteurs professionnels notamment).

Contact: l.heraud@reseaucocagne.asso.fr

35. Plus de bio dans l'assiette de nos aînés ou comment développer les approvisionnements bio dans les établissements sociaux et médico-sociaux pour les orienter vers une nouvelle offre alimentaire adaptée aux séniors

PORTEUR DE PROJET: Restau'Co

DESCRIPTION

La restauration santé atteindrait 14,2% d'achats EGalim, dont 3,2% de bio, et la restauration sociale 22,5%, dont à 6% de bio. Or, le projet « Repas à l'Hôpital » a démontré qu'un changement d'offre alimentaire permet d'augmenter les achats de qualité dans un cadre budgétaire maîtrisé. Cette évolution nécessite d'intégrer les besoins nutritionnels spécifiques de la population âgée. Piloté par Restau'Co avec le soutien du CNIEL et d'Interfel, ce projet propose de travailler une nouvelle offre alimentaire cuisinée sur place spécifique à nos aînés, tout en accompagnant les établissements (achats plus durables et de qualité), les cuisiniers (recettes adaptées et réfléchies en termes d'usages, de besoins et d'attentes des convives) et les équipes (partage, écoute, suivi des séniors). Trois Groupements hospitaliers territoriaux (3 millions de repas/an) seront accompagnés, en particulier pour la restauration long séjour et EHPADs. Des formations, l'accompagnement des équipes pluridisciplinaires et un guide méthodologique pour le développement des approvisionnements bio (étapes clés, outils, techniques) et une nouvelle offre alimentaire adaptée aux séniors sont prévus.

Contact: c.birard@restauco.fr

36. Mettre en lumière et consolider le rôle central des MIN en matière de lutte contre la précarité et le gaspillage alimentaires à l'échelle locale, via la coopération inter-MIN.

PORTEUR DE PROJET: SAMINS

DESCRIPTION

Ce projet initie la coopération entre les marchés d'intérêt nationaux (MIN) d'Avignon, Marseille, Montpellier, Nantes et Strasbourg. La mutualisation de leurs expériences sera un accélérateur et permettra de monter en puissance en matière de lutte contre la précarité et le gaspillage alimentaires. Ce projet vise ainsi à inventorier les actions et les écosystèmes mis en place, identifier les conditions de transférabilité, mettre en place et diffuser des retours d'expérience et essayer les bonnes pratiques afin d'accélérer les projets sur chacun des territoires couverts par ces MIN. Dans un second temps, il éclairera les élus et les collectivités de ces territoires sur l'expertise et le rôle de pivot que peut apporter leur MIN dans leurs politiques locales de lutte contre la précarité et le gaspillage alimentaires, notamment dans leurs PAT. Le projet permettra d'établir un référentiel sur la contribution d'un MIN à l'échelle d'un territoire, à la lutte contre la précarité alimentaire et la mise en place d'une coopération inter-MIN sur ces questions, extensible à de nouvelles structures.

Contact: valentine.kowalski@samins.fr

37. Création d'une plateforme numérique agricole pour l'aide alimentaire

PORTEUR DE PROJET: SOLAAL

DESCRIPTION

Les dons agricoles ne suffisent plus pour répondre aux besoins des associations d'aide alimentaire, qui font face à une augmentation de la fréquentation des personnes en précarité alimentaire. SOLAAL lance donc, en complément de la gestion des dons, une activité d'achats solidaires auprès des acteurs agricoles. Elle se situe en tant qu'intermédiaire entre le vendeur agricole et l'acheteur associatif, comme elle l'a exercé depuis plus de dix ans avec les dons. Il s'agit d'organiser des achats à un prix fixé par le producteur, et solidaire pour qu'il soit acceptable par les associations, confrontées à des coûts structurels qui ont augmenté avec l'inflation.

SOLAAL se place en guichet unique pour les acteurs agricoles, qui peuvent s'adresser ainsi à un seul organisme pour l'organisation de leurs dons et de leurs ventes solidaires. L'objectif est de créer une plateforme numérique agricole pour l'aide alimentaire permettant de gérer conjointement les deux activités.

Contact: d.briaumont@solaal.org

38. Accompagner et outiller les acteur·rices des territoires pour inclure la grande distribution dans les démarches de transitions agricoles et alimentaires

PORTEUR DE PROJET: SOLAGRO

DESCRIPTION

Ce projet est réalisé dans le cadre d'ALTAA (Alliance pour les transitions agricoles et alimentaires), co-portée par Solagro et Alizée Marceau avec l'appui de la Chaire UNESCO Alimentations du Monde.

Le projet vise à animer un espace d'échange et de coopération sur le sujet de l'évolution des pratiques et de l'offre de la grande distribution sur les territoires pour faciliter la montée en compétence collective et faire de l'évolution des pratiques et de l'offre de la grande distribution un sujet des stratégies alimentaires sur les territoires afin de participer à l'évolution des politiques locales, nationales et européennes.

Le projet prévoit la capitalisation des savoirs, bonnes pratiques et enseignements sous la forme d'un état des lieux ainsi que la co-construction d'un outil de diagnostic de l'offre et des pratiques de magasins de la grande distribution à disposition des acteur·rices engagé·es sur les territoires souhaitant initier un dialogue territorial et des actions en ce sens. Il s'appuiera notamment sur le travail d'un collectif de porteur·ses de projets pilotes.

Contact: appeldoffre@solagro.asso.fr

39. Expérimentation de chèques alimentaires durables sur le réseau d'épicerie solidaires d'ANDES en Occitanie, Normandie et dans les Hauts-de-France

PORTEUR DE PROJET: Solidarité alimentaire France

DESCRIPTION

ANDES fédère et anime plus de 575 épicerie solidaires qui accueillent chaque année plus de 210 000 clients bénéficiaires. Elles contribuent à l'insertion durable de personnes en situation de vulnérabilité économique ou sociale, orientées par des travailleurs sociaux, en proposant des produits frais, variés et de qualité moyennant une faible participation financière. ANDES, grâce au soutien du fonds d'aide alimentaire durable, souhaite mettre en place, dans son réseau, l'expérimentation d'un «chèque alimentaire durable» à destination des bénéficiaires à leur sortie du dispositif d'aide alimentaire. L'expérimentation sera menée en Occitanie en partenariat avec les magasins de producteurs du réseau TRAME et d'autres fournisseurs locaux puis a vocation à être essaimée sur le même modèle dans les régions Hauts-de-France et Normandie. Ces chèques alimentaires durables permettront aux bénéficiaires éligibles de continuer à se fournir en produits locaux, sains et durables avec un montant défini. Cette expérimentation permettra de mesurer leur impact à terme durable sur les comportements de consommation des bénéficiaires en sortie des dispositifs d'aide alimentaire.

Contact: manon.montes@groupe-sos.org

40. DEMA: démarche expérimentale d'accompagnement collectif pour des territoires de démocratie alimentaire

PORTEUR DE PROJET: TDA Territoires de démocratie alimentaire

DESCRIPTION

DEMA – Démarche expérimentale d'accompagnement collectif pour des territoires de démocratie alimentaire est la suite logique de la démarche collective d'élaboration du guide Pour des territoires de démocratie alimentaire – co-construire son Projet alimentaire territorial avec des outils d'intelligence collective, co-porté par TDA Territoires de démocratie alimentaire et l'ANPP Territoires de projet. Le guide a été élaboré grâce aux contributions collectives d'acteurs publics et privés – Ministère en charge de l'alimentation, Banque des territoires, ADEME, CEREMA – et de territoires ayant engagé un PAT, représentant les différents échelons d'actions territoriaux (Plouguerneau, Laval agglomération, Nantes Métropole, le Pays d'Auxois Morvan, le Pays Cœur d'Hérault, le Conseil départemental de Seine-Saint-Denis et la Région Centre-Val de Loire). Cette nouvelle étape consiste à avancer vers une phase de test terrain du guide auprès de trois territoires pilotes pour accompagner ses premiers utilisateurs, recueillir des ultimes bonifications et appuyer son essaimage au niveau national.

Contact: contact@democratrealimentaire.fr

41. Cantines de demain

PORTEUR DE PROJET: Un Plus Bio

DESCRIPTION

L'association Un Plus Bio anime depuis plus de 10 ans un réseau national d'élus entièrement dédié aux enjeux alimentaires. En éclairant les choix politiques et les perspectives qu'ils ouvrent en matière de transition, elle aide les collectivités à passer à l'action et à accélérer leur transition alimentaire. Fort de ce réseau (plus de 1300 membres), Un Plus Bio a montré avec son Observatoire que les outils de restauration des collectivités ne parviennent pas toujours à répondre aux enjeux de relocalisation et d'écologie attendus. Dans les années à venir, les collectivités vont devoir faire des choix pour construire ou rénover les outils de restauration. Participer à la réduction des GES et soutenir la transition écologique via l'alimentation vont demander des arbitrages financiers, techniques et humains.

Les objectifs du projet sont de déployer une recherche-action avec des collectivités pilotes, de préfigurer les nouvelles organisations humaines et techniques des cantines de demain et d'imprégner et de nourrir les élus sur ce sujet. Un plan d'actions sur deux ans sera mis en œuvre selon quatre axes: l'animation d'un groupe d'experts, la réalisation d'une recherche-action sur les projets émergents, l'accompagnement de projets pilotes en France (ville de Miramas et de Millau) et la production d'outils de communication. Le projet donnera lieu à la création de supports ciblant élus et décideurs et à l'organisation d'un colloque nationale pour en restituer les enseignements.

Contact: contact@unplusbio.org

42. Développement de projets d'accessibilité et de démocratie alimentaire

PORTEUR DE PROJET: VRAC National

DESCRIPTION

L'objectif d'origine de l'association est de réduire les inégalités sociales en matière de consommation en favorisant le développement de groupements d'achats de produits de qualité (biologiques, éthiques, locaux) dans les quartiers prioritaires de la politique de la ville, sur les campus étudiants et dans les zones rurales reculées.

Dans un contexte de précarité alimentaire grandissante et d'invisibilisation des personnes en situation de précarité, l'association souhaite:

- augmenter le nombre de personnes bénéficiant de ses actions par la création de nouvelles associations VRAC, notamment en outre-mer;
- améliorer la qualité des dispositifs existants en développant des projets de démocratie alimentaire.

Contact: boris@vrac-asso.org

SUIVEZ-NOUS

agriculture.gouv.fr

